

Spitzbuben

Von Petra von Lüpke und David Rauterberg aus Münster

Zutaten für den Teig:

420 g Mehl

210 g Zucker

250 g Butter

1 Ei

1-2 Pk. Vanillezucker

125 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:

Puderzucker zum Bestreuen

Marmelade zum Füllen

Spitzbubenausstecher

Zubereitung:

Zunächst wird der Mürbeteig hergestellt. Dazu das Mehl sieben, Zucker dazu geben und die leicht weiche Butter in kleinen Flöckchen dazu schneiden.

Jetzt noch das Ei reinschlagen, Vanillezucker und die gemahlene Haselnüsse untermischen und alles nun zunächst mit Knethaken verrühren, danach mit der Hand ordentlich durchkneten, bis die Mischung klebrig wird.

Nun alles zu einem Teigballen zusammenkneten und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach einer Stunde wird der Teig nach und nach in kleinen Teilen dünn ausgerollt und mit den Formen ausgestochen – pro Plätzchen braucht es zwei Teile, das obere hat ein Loch in der Mitte.

Danach geht's in den Ofen, bei 160 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen.

Nun auf die Unterseite der noch warmen Plätzchen einen Kleks Marmelade platzieren und die Oberseite des Plätzchens auflegen, so dass sich die Marmelade leicht durchs Loch quetscht.

Zum Abschluss werden die abgekühlten Plätzchen mit Puderzucker bestreut.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!